



URS ANTON SCHLEISS

Allrounder, Koch, Küchenchef, Alleinkoch, Produktion, Organisation

KONTAKT

Lorzendamm 14
6340 Baar

+41 76 664 85 13

kontakt@ursanton.ch

STÄRKEN

- ✓ Flexibilität
Proaktive, erfahrene und gewissenhaft neutrale Persönlichkeit mit starkem Durchhaltewillen
- ✓ Kommunikation
Freundlich und klar
- ✓ Rezeptsicher und kalkulationsstark
- ✓ Organisationstalent
Kostenorientiertes & speditives Arbeiten
- ✓ IT Kenntnisse: Word, Excel, Power Point, Photoshop, Word Press, Adobe, Open Office, Social Media

SPRACHEN

- Deutsch (Muttersprache)
- Englisch (Wort & Schrift)
- Französisch (Wort & Schrift)
- Spanisch (Wort & Schrift)
- Italienisch (Wort)
- Portugiesisch (Wort)

ÜBER MICH

Eine dynamische, erfahrene und kreative Persönlichkeit, die mit beeindruckendem Organisationstalent und umfassender Expertise in der Welt des "Zero Waste" brilliert. Meine Fähigkeiten eröffnen faszinierende Wege, indem sie traditionelles Wissen nahtlos mit modernsten Technologien verknüpfen. Auf diese Weise gelingt es, betriebliche Abläufe zu revolutionieren und unseren geschätzten Kunden selbst in dieser schnelllebigen Ära köstliche Gaumenfreuden zu bieten. Meine Qualitätsstandards sind unerschütterlich – hier wird keine Kompromisse eingegangen. Essen ist für mich weit mehr als bloße Nahrungsaufnahme. Es spiegelt Kultur wider, schafft soziale Verbindungen und bietet Körper sowie Geist Erholung pur. Inmitten des hektischen Treibens unserer Zeit Sorge ich dafür, dass Genuss und Qualität stets im Einklang stehen.

BERUFSERFAHRUNG

Springer, Küchenchef, Koch, Allrounder 09.2015 - *Heute*
Betriebe schweizweit

Springer in verschiedenen Betrieben als Küchenchef, Koch und Allrounder. Als Ferienablösungen, Temporäre Einsätze, Krankheitsausfälle oder Mehrarbeit. Meine Einsätze sind von Kurzzeit bis zu längeren Engagements, Viele auch wiederkehrend. Als Direktmandat, oder über verschiedene Agenturen wie Zielbetriebe waren Hotels, Restaurants, Gemeinschaftsverpflegung, Catering und private Haushalte.

Leiter Clubhaus Tennis Club Horgen 1. April – 31 Oktober 2023

Organisation und Führung des Clubhauses während der Spiel Saison des Klubs. Verantwortlich für feines Essen, gute Getränke, Ambiente, Inkasso und Organisation.

Leiter Cafeteria und Koch Allrounder (100%) 01.2020 – 12.2022

ERZ Personalkantine Werdhölzli Stadt Zürich, 8064 Zürich-Altstetten

Regenerieren der angelieferten Speisen und teilweise Produktion. Vorbereiten und Einrichten des gesamten Angebots und Inkasso. Reinigung und Unterstützung der Abwaschküche, Bestellwesen und Lagerkontrolle. Einsatz zuerst Temporär und dann festangestellt. Hier wird mit dem Cook & Chill Verfahren mit dem Schwerpunkt auf Sous-Vide und zeitnaher Regeneration gearbeitet. Befristeter Vertrag aufgrund von Auslagerung der Produktion an einen Fremdfirma per 1. Januar 2023

Küchenchef und Alleinkoch (40%-80%) 09.2016 - 12.2019

Seminarhotel Bramboden, 6167 Bramboden

Wiederkehrende Engagements als Küchenchef und Alleinkoch in einem gehobenen Seminarhotel. Menü Gestaltung auch mit Rücksichtnahme auf die vegetarische und vegane Ernährung und spezielle Diäten. Beendung infolge Verkaufs des Betriebes.

KONTAKT

Lorzendamm 14
6340 Baar

+41 76 664 85 13

kontakt@ursanton.ch

WEITERBILDUNG

**Ganzheitlicher
Ernährungsberater**
2010

Paracelsus Schule Zürich

Fähigkeitsausweis
1995

Wirtfachschole Luzern

AUSBILDUNG

Koch

1976-1979

Ecole des Arts et Métier,
Neuchâtel

Schule

1968-1976

Baar

PERSÖNLICH

- geb. 10. Mai 1961
- Staatsangehörigkeit:
Schweiz

Lösungsfinder
Innovativ
Guter planer
Optimierer
Analyst
Organisierer
Spezialist für:
Vegan
Vegetarisch

U R S A N T O N S C H L E I S S

Allrounder, Koch, Küchenchef, Alleinkoch, Produktion, Organisation

SELBSTSTÄNDIGE TÄTIGKEITEN

Auszeit 01.2015 - 08.2015

Vegetarisch-Vegane Konzeptentwicklung 12.2010 – **Heute**

VegiMundi Vegetarische - vegane Meisterküche, 6340 Baar

Restaurant, TakeAway, Kochschule, Catering und Food Coaching.

Seit 2010 beschäftige ich mich mit der vegetarischen und veganen Ernährung mit dem Ziel, proteinreiche, ausgewogene und kulinarisch hochstehende Gerichte zu kreieren und zu kochen. Gourmet auf vegetarische und vegane Art.

Bewirtschaftung Feste und Feiern 11.2002 – 03.2014

Käserei Stadelmatt, 6331 Hünenberg

Bewirtschaftung des Partyraums, Kochschule und Catering mit einer Kapazität für 80 Personen und einer Auswahl von typisch Schweizerischen und internationalen Buffets und Menüs sowie premium Lunch Service für Firmen der Umgebung. Immer frisch Vorort gekocht und angerichtet. Ausserdem vielseitiges Programm mit einer Kochschule und einer kleinen Show Käserei für Firmenevents und Privatpersonen.

Catering Betrieb – Mobile Gastronomie 0.1997 – 10.2014

6345 Neuheim / 6331 Hünenberg

Organisation von verschiedenen Anlässen für 2 bis 1000 Gästen. Geburtstage, Hochzeiten, Firmenanlässe, Taufen, Seminare Spezial Events, Partys, Kochkursen und viele weitere rauschende Feste und Feiern.

Restaurant Höchi 01.1995 – 12.1996

8816, Hirzel

Küchenchef und Patron

WEITERE BERUFLICHE TÄTIGKEITEN

Küchenchef, Gamma Catering AG in Zug 11.1992 – 07.1994

Küchenchef & Kochlehrer, Hotel Europe der

Schiller international University in Engelberg 02.2014 – 04.2015

Küchenchef, Hotel Giverola in Tossa de Mar, Spanien 12.1991 – 10.1992

Mitarbeiter Innendienst, Arena Mode AG in Horgen 02.1990 – 01.1991

Küchenchef, Restaurant Le Chêne in Saugus, Kalifornien 11.1986 – 12.1989

Exekutiv Sous Chef, Hotel Las Brisas in Acapulco, Mexico 11.1983 – 10.1986

Chef de Partie, Restaurant Aklin in Zug 05.1982 – 06.1983

Chef de Partie, Hotel Château Gütsch in Luzern 05.1981 – 11.1981

Verantwortlicher Patisserie, Kulm in St. Moritz 11.1980 – 03.1981

Stage Patisserie, Confiserie Speck in Zug 11.1980 – 11.1980

Commis de Cuisine, Hotel Bellevue Palace in Bern 10.1979 – 10.1980

Kochlehre, Restaurant Terminus in La Chaux de Fonds 08.1979 – 07.1979